富士マリオットホテル山中湖

Press Release

2026 年 11 月 12 日

【富士マリオットホテル山中湖】

溶岩プレートで香ばしく焼き上げた富士ヶ嶺ポークと冬野菜を味わう一杯

「富士ヶ嶺ポークのグリルとクレソン香る甲州味噌ほうとう」を発売

期間：2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日）

富士マリオットホテル山中湖（山梨県南都留郡山中湖村、総支配人：秋本直行）は、2026 年 12 月 1 日（火）から 2027 年 2 月 28 日（日）まで、ホテル内レストラン「Grill（グリル） & Dining（ダイニング） G（ジー）」にて、富士ヶ嶺ポークのグリルを主役に道志村産クレソンを合わせた冬限定のほうとうメニュー「富士ヶ嶺ポークのグリルとクレソン香る 甲州味噌ほうとう」を発売します。



「富士ヶ嶺ポークのグリルとクレソン香る甲州味噌ほうとう」　イメージ

山梨の豊かな恵みを生かし、冬ならではの味わいを上質な一杯に仕立てた「ほうとう」をご用意しました。主役となる富士ヶ嶺ポークは、溶岩プレートで香ばしく焼き上げることで旨みを生かし、しっかりとした存在感のあるグリルに仕上げています。鰹出汁をベースに甲州味噌を合わせたスープは、まろやかなコクと奥行きのある味わいが特徴です。そこへ道志村産クレソンをたっぷりと添えることで爽やかな香りとほのかな苦みを加え、ポークの旨みをより引き立てます。さらに、かぼちゃや大根、人参などの冬野菜をふんだんに使用し、山梨の郷土料理であるほうとうをホテルならではの品質で表現しました。肉の力強い旨みと野菜のやさしい甘み、クレソンの清々しい風味が重なり合う、季節感あふれる味わいをお楽しみいただけます。

富士山麓で迎える冬のひとときに、山梨ならではの豊かな味覚と身体を包み込む温かな一杯をぜひご堪能ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
富士マリオットホテル山中湖　広報担当：釜中
TEL：090-4089-8266　E-mail： press@fuji-marriott.com

■「富士ヶ嶺ポークのグリルとクレソン香る甲州味噌ほうとう」について

山梨の郷土料理「ほうとう」をホテルならではのスタイルでアレンジした冬限定メニューです。主役は、溶岩プレートで香ばしく焼き上げ肉の旨みと豊かな香りを楽しめるグリルに仕上げた富士ヶ嶺ポークのグリル。コク深い甲州味噌仕立てのスープには、かぼちゃや大根などの冬野菜を合わせ、山梨らしい滋味あふれる味わいに。仕上げに添えた道志村産クレソンの爽やかな香りとほろ苦さが、ポークの旨みをより一層引き立てます。さらに、お好みでホテルオリジナルブレンドの辛味調味料「すりだね」や粉チーズを加えることで、辛味やコクが加わり、味わいの変化をお楽しみいただけます。



イメージ

期　間　2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
時　間　11:00～13:30（L.O.）、16:30～21:00（L.O.）
場　所　レストラン「Grill & Dining G」
料　金　3,200 円
※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。
※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。



Grill &Dining G イメージ

■富士マリオットホテル山中湖
料理長　滑川 康行（なめかわ やすゆき）

山梨を代表する郷土料理であるほうとうに、地元食材の魅力を重ね合わせた一品に仕上げました。富士ヶ嶺ポークは溶岩プレートで丁寧に焼き上げることで旨みを凝縮し、道志村産クレソンの爽やかな風味とともに味わっていただけます。甲州味噌を使用したスープは、寒い季節に味わいたい、温かみのある一杯を目指しました。また、オリジナルブレンドのすりだねや粉チーズを添えることで、お客様ご自身で味わいの変化を楽しめるのも特徴です。山梨の冬の恵みを感じるほうとうをぜひご賞味ください。



料理長 滑川康行

＜ご予約・お問い合わせ先＞
富士マリオットホテル山中湖
TEL：0555-65-6400　URL： https://www.fuji-marriott.com

マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界 70 以上の国と地域に 615 を超えるホテルおよびリゾートを展開し、ホスピタリティの在り方を進化させ続けています。「人を第一に考える」という理念はブランドのレガシーとして受け継がれており、滞在中を通じてお客様が深く大切にされていると感じられる体験の提供を目指しています。マリオット・ホテルは、心のこもったサービスを一貫して提供するとともに、快適でモダンな空間づくりや、日常を超えた価値ある体験を通じて、常に新たな基準を打ち立てています。世界中の旅行者のニーズや期待が進化する中で、同ブランドもまた進化を続けており、デザイン性とテクノロジーを融合した

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
富士マリオットホテル山中湖　広報担当：釜中
TEL：090-4089-8266　E-mail： press@fuji-marriott.com

「Greatroom ロビー」や「Mobile Guest Services」などの革新を通じて、業界をリードしています。詳細は公式ウェブサイト（www.marriotthotels.com）をご覧いただくほか、Facebook、X の@marriott、Instagram の@marriotthotels でも最新情報をご確認いただけます。マリオットホテルは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、Marriott Bonvoy Moments での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典を会員の皆様に提供しています。入会は無料で、詳細は marriottbonvoy.com よりご確認いただけます。

森トラストホテルズについて(https://moritrust-hotels.com/)

森トラストホテルズは、日本全国に展開するホテル＆リゾートブランドです。世界に名を馳せるラグジュアリーホテルから、地域の個性が息づく宿まで、多彩なホテル＆リゾートをラインアップ。日本各地に点在するホテルを通じて、旅先での新たな発見や体験、そして、「まだ知らない自分」と出会うひと時を提案いたします。詳細は公式ウェブサイト(https://moritrust-hotels.com/)をご覧いただくほか、公式アプリ（「森トラストホテルズアプリ」）では、ホテルの検索・予約をはじめ、アプリ限定クーポンなどもご確認いただけます。最新情報は、公式 X（@moritrusthotels）、公式 Instagram（@moritrust_hotels）にてご確認ください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】
富士マリオットホテル山中湖　広報担当：釜中
TEL：090-4089-8266　E-mail： press@fuji-marriott.com